

3. Оцінює наявне майно суб'єкта господарювання, який ліквідується, і розраховується з кредиторами, складає ліквідаційний баланс та подає його власнику або органу, який призначив ліквідаційну комісію. Достовірність і повнота ліквідаційного балансу повинні бути перевірені у встановленому законодавством порядку.

Претензії кредиторів до суб'єкта господарювання, що ліквідується, задовольняються з майна цього суб'єкта. Черговість та порядок задоволення вимог кредиторів визначаються відповідно до закону. Претензії, що не задоволені через відсутність майна суб'єкта господарювання, претензії, які не визнані ліквідаційною комісією, якщо їх заявники у місячний строк після одержання повідомлення про повне або часткове відхилення претензії не звернуться до суду з відповідним позовом, а також претензії, у задоволенні яких за рішенням суду кредиторів відмовлено, вважаються погашеними. Майно, що залишилося після задоволення претензій кредиторів, використовується за вказівкою власника.

Ліквідацію підприємства (фірми) вважають завершеною, а підприємство (фірму) таким, що припинило свою діяльність, з моменту занесення запису до реєстру державної реєстрації.

УПАКУВАННЯ ЯК СКЛADOVA ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ТОВАРУ

Петрова І.А. д.ю.н., професор

Харківський науково-дослідний інститут судових експертиз

ім. Засл. проф. М.С. Бокаріуса

Петров С.О. к.т.н.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут»

Сучасний ринок висуває все більше вимог до якості товару, його привабливості для споживача та зручності використання. Одним із факторів, що впливають на формування рівня якості товару, є його упакування. Упаковка є частиною самої продукції, що включає тару, етикетку і вкладиші. Функції упаковки досить різноманітні:

- зберегти товар від псування й ушкоджень;
- створити оптимальні для продажу одиниці товару (визначеної ваги, об'єму);
- забезпечити створення раціональних одиниць для транспортування, складування, навантаження товарів;
- бути рекламою та носієм інформації про товар.

Однією із головних функцій упаковки зберігання товару від псування й ушкоджень. Сучасна упаковка повинна зберігати визначені якості товару – свіжість, запах, смак, зовнішній вигляд. Виконуючи захистні функції товарна упаковка має зберігати вироби від шкідливого впливу вологи, кисню повітря,

тепла, світла, а також механічних впливів, забезпечувати повну схоронність товарів при транспортуванні, зберіганні та реалізації. У залежності від функціонального призначення тару поділяють на споживчу, транспортну тару і допоміжні пакувальні матеріали.

Основне призначення споживчої тари – захист від деформації, руйнування, висихання, розливання, усушки. До споживчої тари відносять коробки для цукерок, печива, цукру, пляшки для напоїв, банки для консервів тощо.

Транспортна тара захищає харчові продукти від ушкодження і втрат при транспортуванні і збереженні. Її поділяють на тверду і м'яку. Тверда тара розрахована на багаторазове використання (шухляди, бочки, лотки, короби, контейнери тощо.). До м'якої відносять мішки, м'які складні контейнери й упакування з термостійкої плівки та інші. До допоміжних пакувальних матеріалів відносять обгортковий папір, стружку, гофрований і спресований картон і т. ін.

Слід зауважити, що вимоги торгівлі до упакування визначаються положенням товару на ринку збуту. До них відносять масу й обсяг упакованого продукту, термін його придатності в даному упакуванні, місткість. Державні стандарти також пред'являють до упакування ряд вимог. До основних із них можна віднести матеріал і конструкцію упакування, які повинні забезпечувати захист продукту від втрати якості та можливості забруднення.

Сьогодні існує багато пакувальних матеріалів, що у тій чи іншій мірі відповідають цим вимогам. Основними матеріалами для виготовлення упаковки є: деревина, алюміній і жерсть, тканина, скло, полімери, целофан, папір. Правильне використання тари і пакувальних матеріалів знижує втрати продовольчих товарів на шляху їхнього просування від виробника до споживача. За допомогою тари забезпечується зручність товарообігу.

Тара і пакувальні матеріали повинні бути легкими, зручними, міцними, добре зберігати товари від деформації, що особливо важливо при тривалих переміщеннях товару. Матеріали тари мають бути нешкідливими в санітарно-гігієнічному відношенні, інакше кажучи, має бути виключена можливість переходу з пакувального матеріалу до продукції сторонніх речовин, які можуть змінити смак чи запах продукту, а також шкідливих для організму людини.

Важливість упаковки пояснює істотні витрати на неї – у середньому 10% роздрібної ціни, а для косметичних виробів навіть понад 40%.

Упакований продукт під час збереження, транспортування і реалізації поглинає або випаровує воду, окисляється, інакше кажучи, навіть найбільш прогресивні види упакування не здатні цілком зберігати продукт від псування. Тому упакування попереджає споживача про термін збереження.

До пакувальних матеріалів відносять також пакувальний папір, що у залежності від виду і використання поділяють на обгортковий, загального та спеціального призначення. Обгортковий папір загального призначення використовується для упакування різних товарів і для виготовлення пакетів. До папера спеціального призначення відносять фруктовий – для упакування яблук, груш, цитрусових; пляшковий – для обгортання пляшок зі спиртними напоями; чайний – для розфасовки сподіваючись.

Для упакування олії, маргарину, кулінарних жирів, а також чаю, кава, прянощі застосовують пергамент, підпергамент, пергаментний папір. Для упакування кондитерських виробів, сиру й інших товарів використовують імпрегований папір, тобто просочений парафіном і воском. Для упакування макаронних виробів, бубликів, сухарів застосовують крафт-мішки. Їх виробляють з добре проклеєного папера з 3...5 шарами. Вони відрізняються високою міцністю.

Для пакувальних матеріалів неприпустимі хімічні реакції з харчовими продуктами, хімічні зміни їх складу під впливом навколишнього середовища, проникність для мікроорганізмів. Вони повинні бути міцними на розрив, прокол. Для полімерних пакувальних матеріалів важливими параметрами є паро-, газо- і ароматопроникність. Важливими фізичними показниками пакувальних матеріалів є також їх термо- та холодостійкість.

Стандартизація тари забезпечує сучасний рівень упакування, вона сприяє збереженню якості продукції, що пакується, зниженню збитків при транспортуванні, збереженні і реалізації. Крім того, упакування може стати ефективним засобом реклами, якщо мова йде про фірмові товари. Для цього упакування має:

- відрізнятися від упакування конкурентів;
- допомагати споживачу в пошуках товару, ототожнюючи даний товар з виробником;
- надавати товару визначений імідж.

Так, вишуканість і витонченість парфумів Пако Рабане, Палома Пікало, Есте Лаудер починається з фантастичних флаконів і екстравагантних коробок. Взагалі розмір, колір, форма упакування здатні стимулювати збут. Причому «кольорові пристрасті» мають регіональні особливості. Наприклад, жителі сільської місцевості вибирають більш яскраві комбінації, а жителі міст надають перевагу гамі одного кольору або об'єднанню його відтінків. Фотографічне зображення сприймається краще ніж мальоване. Жінки надають перевагу товару упакованому так, що його видно цілком чи частково.

В умовах жорсткої конкуренції на сучасному ринку найбільш популярними вважається упакування, яке враховує:

- масу (вагу) товару відповідно чисельності родин в конкретному регіоні, так, популярною тенденцією сьогодення вважається випуск продукції у банках, що вміщують одну порцію та розраховані на одинаків;
- зручність відкриття, оскільки найкращим вважають упакування розраховане на «без інструментальне» відкриття при будь-яких умовах;
- зручність використання, яка передбачає створення упакування, одночасно призначеного для готування або споживання продукту: рис і овочі, що можуть варитися в пакетах; пластикові сумки з кишнями тощо;
- естетичні функції, що передбачають можливість упакування стати складовою визначеного дизайну ванної кімнати чи кухні – мова йде про різноманітні м'які засоби і металеві чи пластикові упакування продуктів (кава, печиво, напої);

– можливість повторного використання саме тому, що безліч скляної і, навіть, пластикового посуду знаходить своє друге «життя» після використання продуктів, які були в них упаковані.

АНАЛІЗ ВМІСТУ НІТРАТІВ В ПОЛУФАБРИКАТІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ СМУЗІ

Погожих М.І., Соколова Є.Б., Абабова А.Г.

*Харківський державний університет харчування та торгівлі «ХДУХТ»,
м. Харків, e-mail evgenia-sokolova@ukr.net*

Овочі та фрукти найбільш інтенсивно накопичують нітрати, рівень вмісту яких залежить від індивідуальних особливостей рослин і їх сорбційної здатності. Накопиченню нітратів за рахунок порушення обміну речовин в рослинах сприяє також використання деяких гербіцидів, наприклад, діхлорфенноксіоцтової кислоти, і дефіцит молібдену в ґрунті.

Велика кількість нітратів в продуктах харчування негативно впливає на здоров'я людини. При споживанні підвищених їх кількостей утворюються більш токсичні сполуки, які володіють канцерогенною активністю і призводять до утворення ракових пухлин. Нітрати накопичуються в основному в коренях, коренеплодах, стеблах, значно менше їх у плодах [1]. Вченими були проведені дослідження з визначення вмісту нітратів у продуктах рослинного походження, перець червоний, редис, полуниця; огірки, капуста. Визначено, що вміст нітрат-іонів перевищує гранично допустимі норми (ГДН) в 2,5 рази у коренеплодах редису, в 2 рази у плодах полуниці, що свідчить про непридатність цих продуктів до вживання [2].

На сучасному етапі розвитку українського суспільства гостро постає питання контролю якості та безпеки продуктів харчування з рослинної сировини.

Науковцями проведено дослідження щодо встановлення фактичного рівня вмісту нітратів в овочевій та фруктовій сировині, яка вирощується в західному та південному регіонах України. Встановлено, що вміст нітратів у фруктах знаходиться в діапазоні від 17 мг/кг до 70 мг/кг, у деяких фруктах (яблука, груші) вміст нітратів перевищує допустимий рівень майже на 20 %. Також необхідно відмітити, що в шкірочці фруктів вміст нітратів перевищує їх допустимий рівень, порівняно з м'якоттю, на 10-30 % [3].

Самі нітрати нетоксичні, але в надмірній кількості в організмі людини вони перетворюються в нітрати, які впливають на стан здоров'я. Перетворення нітратів у нітрити відбувається під дією ферментів. Одна частина їх вступає в сполуки з іншими речовинами, а друга, приблизно 50-80%, через 10-12 годин виводиться з організму [4].

У зв'язку з цим метою роботи було встановлення фактичного рівня вмісту нітрат-іонів у свіжому та замороженому фруктовому напівфабрикаті для приготування напою смузі.